

Матеріали Міжнародної науково-технічної конференції молодих учених та студентів.

Актуальні задачі сучасних технологій – Тернопіль 19-20 грудня 2012.

УДК 664.696.014.543.95

Людмила Валевська, Тетяна Величко, Галина Євдокимова

Одеська національна академія харчових технологій, Україна

МІКРОБІОЛОГІЧНА ОЦІНКА ЯКОСТІ СУХИХ СНІДАНКІВ

Ludmila Valevska, Tetyana Velichko, Galina Evdokimova

MICROBIOLOGICAL QUALITY OF BREAKFAST CEREALS

На сьогоднішній день широкого розповсюдження серед різних верств населення набули продукти, виготовлені на основі зернових круп, збагачені різними видами добавок – екструдовані сухі сніданки. Дані вироби мають ряд переваг, а саме, характеризуються низьким вмістом води, тривалим терміном зберігання, мають легку вагу і пухку структуру, зручну індивідуальну упаковку та ін.

Однак асортимент екструдованих сухих сніданків на ринку України досить обмежений і не завжди відповідає вимогам, які пред'являють до даних виробів. Вони не завжди характеризуються високою харчовою і біологічною цінністю, містять у своєму складі шкідливі для організму людини добавки (ароматизатори, барвники, консерванти), велику кількість жиру і цукру.

У зв'язку з цим в Одеській національній академії харчових технологій на кафедрі товаровознавства та експертизи товарів було розроблено рецептури і в технологічних умовах виготовлено партію сухих сніданків підвищеної харчової цінності і проведено їх комплексну товаровознавчу оцінку.

Основною сировиною для виробництва сухих сніданків було обрано пшеничну та кукурудзяну крупу, а за збагачувальні добавки – м'ясні компоненти (яловичина, яловича печінка), вітамінно-мінеральну суміш, сіль і прянощі.

Одним з основних споживних властивостей любого продукту і тим більше продукту, отриманого на основі багатокомпонентності рослинних і тваринних складових – є його мікробіологічна характеристика.

Введення добавок рослинного і тваринного походження сприяє з однієї сторони харчової і біологічної цінності продукту, а з другої – є середою для інтенсивного росту і розвитку мікроорганізмів. В теперішній час крім органолептичних показників, харчової і біологічної цінності, велику увагу приділяють санітарно-бактеріологічній якості продукту, тобто наявності в ньому мікроорганізмів, які викликають різні шлунково-кишкові захворювання і харчові отруєння.

Зразки досліджувались на предмет наявності в них санітарно-показових мікроорганізмів: мезофільних аеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів (МАФАНМ), бактерій групи кишкових паличок (коліформи), умовно патогенних мікроорганізмів, до яких відносяться *Staph. Aureus*, сульфітредукуючі клостридії, *B. cereus* і патогенних мікроорганізмів, у тому числі бактерій роду *Salmonella*, а також в розроблених виробках визначали наявність мікроміцетів – дріжджів і пліснявих грибів. Данні мікроорганізми суворо нормуються нормативною документацією.

За результатами проведених досліджень встановлено, що загальна кількість мезофільних аеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів всіх дослідних зразків повністю відповідає вимогам на даний продукт ТУ 15.6-1887701436-201:2009, а інші мікроорганізми і забрудники хвороб у нових видах екструдованих зернових продуктах, збагачених м'ясними компонентами та іншими добавками не було виявлено. Таким чином, за результатами проведених досліджень можна зробити висновок, що нові види екструдованих зернових продуктів, збагачені м'ясними компонентами та іншими добавками за показниками безпечності, такими як мікробіологічні показники, токсичні елементи, мікотоксини, радіонукліди повністю відповідають вимогам нормативної документації, що говорить про санітарно-гігієнічну безпечність нових продуктів харчування.